MITSUBISHI

三菱 IH 電子鍋（家庭用）

使用說明書

型號 (1.8L機種)

NJ-EM18

請使用單獨插座(15A以上)
請勿使用延長線或與其他電器用品共用插座，避免發生短路等現象

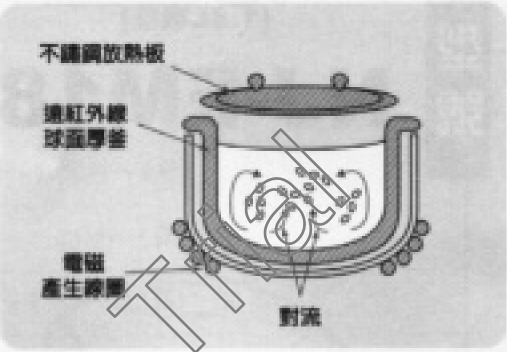
- 為了正確且安全使用本產品，請於使用前詳閱本使用說明書。
- 從經銷商處取得保證書時，請確認保證書上所填寫的「購買日期．經銷代理店名」等資料。
- 請妥善保管本使用說明書與保證書。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●加熱的構造與特徵

利用電磁加熱(IH)及遠紅外線球面厚釜煮出美味米飯

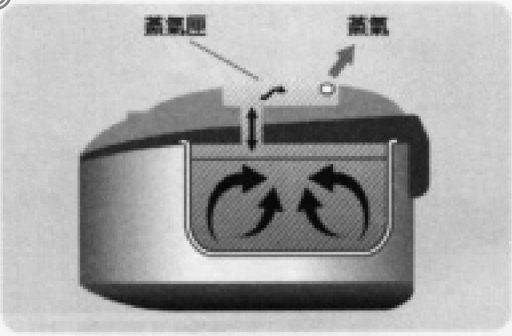
- 利用磁力線產生的漩渦電流使內鍋自行發熱，將米飯包起來煮熟。
- 內鍋是不鏽鋼及鋁雙層構造，熱力均一傳達。
- 內鍋內側經過遠紅塗裝，米粒從芯開始煮得柔軟蓬鬆。
- 利用內側IH及「不鏽鋼放熱板」全面加熱，煮出香Q美味的米飯。



大沸騰煮飯

為了煮出美味米飯，沸騰後也不將火轉小

- 利用沸騰也不會溢出的蒸氣匣及新控制機構，維持強火，引出「美味的來源」，讓每一粒米飯都香Q美味。



可以拆開清洗的不鏽鋼放熱板

耐久性佳、保養簡單

- 放熱板可以連墊圈整個拆下來洗。
- 放熱板是不鏽鋼，耐酸、耐鹼性強，抗蝕性、耐久性佳。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●目　錄

頁次

使　用　前

加熱的構造與特徵 ………… 2
安全使用之注意事項 ………… 4
各部位名稱　本體 ………… 6
　附屬品 ………… 6
　操作・顯示窗 ………… 7

使　用　方　法

煮飯 ………… 8
煮飯方法 ………… 10
　快煮 ………… 11
以「1小時為單位」預約煮飯
　簡易定時 ………… 13
「配合吃飯時間」的預約煮飯
　預約1.2 ………… 14

在　這　個　情　況

煮飯所需時間參照表 ………… 16
關於保溫 ………… 16
調整時間 ………… 17
關於鋰電池 ………… 17
停電時 ………… 17
保養 ………… 18
故障了嗎？ ………… 20
保證與售後服務 ………… 28

食　譜

………… 22-27

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●安全使用之注意事項

■以下是針對因操作不當，所造成的危險與程度，進行分類說明。

⚠警告	操作錯誤時，可能會造成危險或受傷之情形。
⚠注意	操作錯誤時，可能會受傷或發生財務損害之情形。

■各圖表符號的意義如下所示。

禁止	禁止接觸	遵從指示	拔除電源
禁止分解	禁止沾水	禁止潮濕的手	

（本體顯示）

⚠ 小心觸電

⚠警告

請勿自行分解、修理、改造。 **禁止分解** 避免發生觸電、火災、受傷。 ※需要維修時，請洽購買本產品之經銷代理商。或向「瑞林服務站」聯絡。	請單獨使用交流110V，額定電壓15A以上的插座。 **單獨使用插座** 若與其他電器的插頭併用，或使用桌面上的插座或家用插座、延長線等，會因異常發熱而造成火災的危險。
請勿用潮濕的手，拔下電源插頭。 **禁止潮濕的手** （避免導致觸電。）	將電源插頭上的金屬片，及插座安裝面的灰塵清除乾淨。 **去除灰塵** 避免當附著灰塵時，容易引起火災
請勿浸水或淋水！ **禁止沾水** （避免導致觸電、短路。）	請將插頭確實插到底。 **插到底** 若沒有確實插到底的話，會因觸電、發熱而引起火災。
請勿將別針、鐵絲之類的金屬物插入吸、排氣口！ **禁止** （避免產生觸電）	請勿使用已受損的電線、插頭、或鬆弛的插座。 **禁止** 避免發生觸電、短路、引起火災。
請勿讓孩童單獨使用或在幼兒可碰觸的地方使用！ **禁止** （避免導致燙傷、觸電、受傷等現象。）	請勿損害電線 **禁止** 在電線上壓重物、過度彎曲、拉扯、扭轉時會損害到電線，而引起火災。
煮飯途中，請勿打開鍋蓋。 **禁止** 避免燙傷。	請勿用手碰觸蒸氣口。 尤其要注意嬰幼兒的安全。 **禁止接觸** 避免燙傷。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

※緊急處理方法：當發現產品冒煙異味時，請立即拔掉電源線，並通知瑞林科技公司服務人員處理。

⚠注意

請勿用於以下場所（禁止）

●不穩定的場所或不耐熱的舖墊上

避免發生火災。

●會淋到水或接近火源的地方

避免發生觸電或漏電。

●靠近牆壁或家具

避免發生變色或變形。

●會讓吸.排氣口堵塞的地方
（離牆壁20cm內，或置於紙、布、抹布、地毯上等）

避免發生變色、變形、故障。

●陽光直射的地方

避免發生變色或變形。

※請在散熱完全後，再放入收納台。

請勿使用非本產品之專用內鍋（禁止）

避免發生過熱，出現異常動作。

收納電線時，請手持插頭。（手持插頭）

避免因碰撞到插頭而受傷。

請在手握住插頭的狀態下再拔除（手持插頭）

倘若在手拉電線的情況下拔除插頭時，會發生觸電、短路或火災。

使用心律調整器的人在使用本產品時應先請教醫師。（詢問醫師）

（本產品的動作會對心律調整器造成影響）

等到本產品已冷卻後，再進行保養工作（冷卻本產品）

避免燙傷。

不使用時，請拔除插頭。（拔除插頭）

避免因絕緣老化，
而發生觸電或漏電、火災。

如要移動提放本體時，請勿碰觸鍋蓋按鍵（禁止）

避免因上蓋打開導致燙傷或受傷

煮飯、保溫途中，請勿用手接觸蒸氣匣等高溫部位。（禁止接觸）

避免燙傷。

注意事項

請勿讓本產品接近不耐磁氣及電波的物體。保持在4公尺以上的距離。

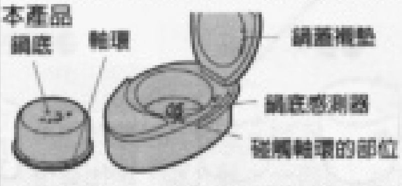
●磁卡（金融卡、附磁條的定期車票等）

●磁帶（錄音帶等）

●無線器材（電視、收音機、電話等）

以避免消除記憶內容、或出現雜音、異常動作等。

下列部位若沾有異物或水滴時，請勿使用本產品



避免發生故障或無法順利烹煮。

請勿用抹布覆蓋蒸氣口

避免變形、變色、故障。

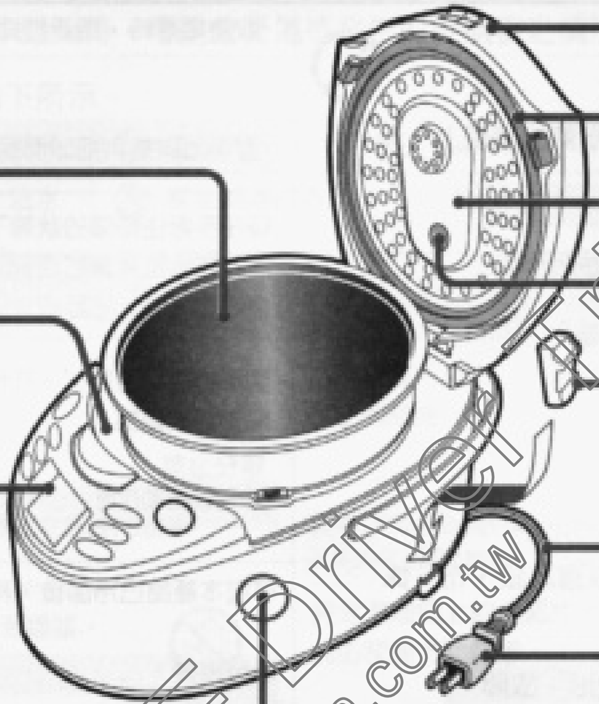
請勿用於非煮飯與保溫用途上

避免故障。

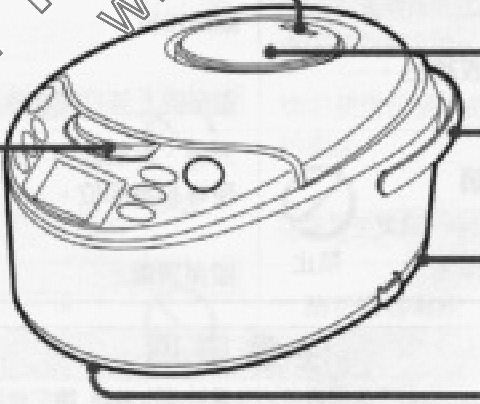
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●各部位名稱

本體



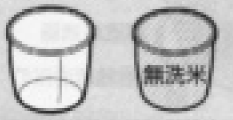
拉出方法	握住插頭拉出。（請勿超出紅線範圍）
收納方法	手持插頭回拉2-3cm後，便自動捲入



●附屬品

●飯杓：1個

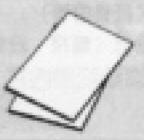
●量杯：2個



（標準用）（免洗米用）

●飯杓架：1個

●操作說明書(本書):1本



Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

操作・顯示窗

※請確實按下按鍵，直到出現聲響為止。
※預約、煮飯、保溫途中，請按下 關／保溫 鍵後再進行操作。

附點字符號
• 煮飯／快煮
— 關／保溫鍵
※專為視力不便者所設計。

關／保溫 按鍵
●用於操作錯誤或停止保溫時之用，按下後會出現「嗶嗶」聲。
●用於保溫時，按下後會出現「嗶！」聲，處於保溫狀態時，顯示燈會亮燈

煮飯／快煮 按鍵
●按一下「嗶」開始煮飯
●按兩下「嗶！嗶」二聲，省略預熱時間，開始煮飯。→P11

軟硬度 按鍵
●選擇米飯的軟硬度。「嗶」→P11

型號

顯示窗

預約1.2鍵
●用於預約時之用。按下後會出現「嗶」聲。→P14

簡易定時鍵
●用於以1小時為單位進行預約時之用，按下後會出現「嗶」聲。→P13

時、**分** 鍵
●用於調整時間、預約煮飯時間之用。按下後會出現「嗶」聲。

免洗米
●用於煮免洗米時。按下後會出現「嗶」聲。→P10

選單 按鍵
●米飯、什錦飯、稀飯、依序做選擇→P10

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

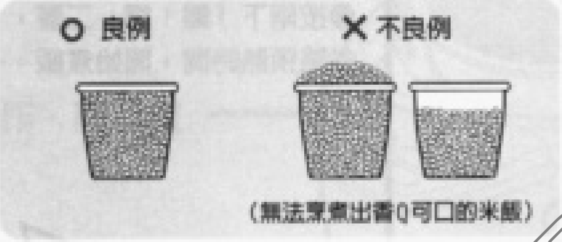
●煮飯

準備

1 量米

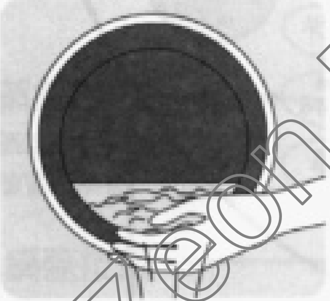
[1] 量米

1杯滿杯的附屬量杯，約為180ml=約150g。
(約0.18公升)
煮免洗米時請使用免洗米計量用量杯（綠色），
1杯約為170ml=約147g。



[2] 洗米

(建議稍微沖洗免洗米即可)。
可在內鍋洗米



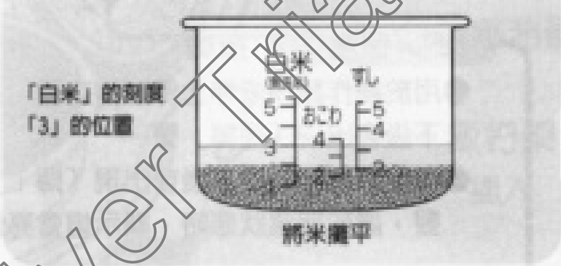
將適量的水與米混合後，再快速將水放掉。

重複執行數次的「洗米→放水」動作，迅速清洗到水質呈現清澈狀態為止。

●將米清洗乾淨
(當白米洗的不夠乾淨時，會出現異味、變色、鍋巴。)

2 加入適量的水，將內鍋放入本體內

例：煮3杯「白米」時



●依據配合的調理、杯數的水位刻度，控制水量。→12頁
●以水位刻度為標準，請配合米的種類、個人喜好的口感來控制水量。

米的種類	控制水量的標準
軟質米・胚芽米	依照刻度
新米	略低於刻度
舊米、硬質米	略高於刻度

※略為增加水量的煮飯方式，則請用「軟硬度」設定為「較軟」。

請勿忘記安裝放熱板、蒸氣卡匣。
(若忘記安裝，會因裡面的水份溢出而發生燙傷的危險)。此外，不安裝放熱板的話，就無法關閉鍋蓋。

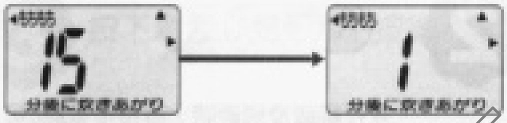
●請將放熱板、內鍋外側的水份或汙垢擦拭乾淨。
●煮飯時請勿使用熱水(50℃以上)。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

煮飯

3 插入插頭，按下煮飯鍵。

●顯示窗上會以 1 分鐘為單位，顯示出剩餘的煮飯時間。



●依據米的種類、想煮出的式樣，選擇適當的煮飯方式。

●請參照各種按鍵操作的功能介紹。

免洗米	10～12頁
選單	10～12頁
快煮	11頁
簡易定時	13頁
預約	14～15頁

■注意事項■

●插入插頭時會出現光源，但這並不是異常。

●開始煮飯時會出現「噴」聲，由於這是為了讓內部的熱源散發到本體外所出現的散熱聲音，因此並非故障。

●煮飯、保溫時所出現的「嘁嘁」「嘰嘰」聲等，因屬於 IH 特有的火力調整聲，而非故障。

完成→保溫

4 出現嗚聲後請將米飯攪拌均勻

●進入保溫狀態後，顯示窗會以 24 小時的時間，顯示出保溫的經過時間。

●超過 24 小時後，即顯示出目前的時間。

●煮飯完成後，會出現 5 次「嗶」聲。

●請在 15 分鐘內，將米飯攪拌均勻，以散發多餘的水份。（不攪拌均勻的話，會造成米飯過於黏膩。）

●由於上框上的水滴會滴到米飯上，因此請將水滴擦拭乾淨。

●在煮飯・保溫途中，蒸氣卡匣會變熱，使用時請特別注意。

●關於保溫事項，請參閱P16。

■注意事項■

●在保溫途中，散熱板會沾上水滴。這是為了防止米飯乾燥，並非異常。

使用後，請拔除插頭

Zeon PDF Driver Trial www.zeon.com.tw

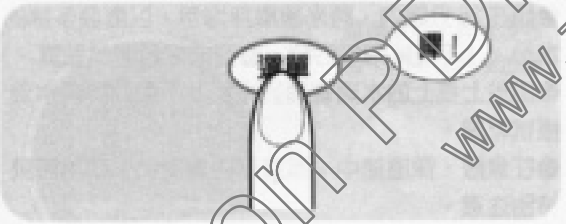
●煮飯的方法

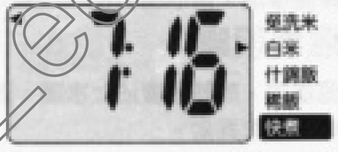
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

1 選擇(選單)按鍵

→P12

煮免洗米時，
先按「免洗米」鍵再按「選單」鍵





●每按一次，就照→箭頭順序

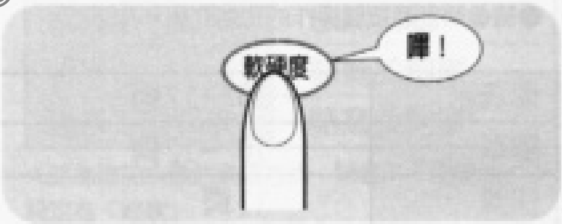
→白 米→什錦飯→稀 飯

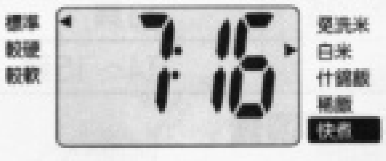
切換不同飯的內容
(回到白米時，會「嗶！嗶」兩聲)
●白米經設定後會被記憶

煮免洗米時
●按「免洗米」鍵時，會在(免洗米)左側顯示記號
顯現記號表示設定，無記號表示解除
●一經設定，就會記憶住

2 (軟硬度)選擇

煮什錦飯及稀飯時，直接按3即可。





●每按一次，就照→箭頭順序

→標 準→較 硬→較 軟

切換米飯的軟硬度
(回到標準時，會「嗶！嗶」兩聲)
●設定一次，就會記憶。

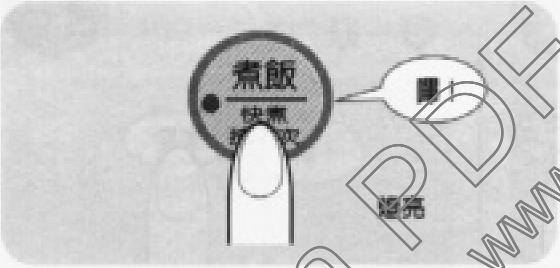
免洗米 的選擇

●煮免洗米時。
●請使用免洗米專用量杯。
●煮飯前，先輕微搖晃，使米粒均勻分布鍋內。

軟硬度 的選擇

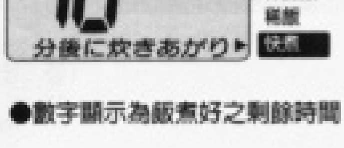
●軟硬度的選擇，只適用於煮白飯時。什錦飯及稀飯不適用此功能。

3 按下 煮飯／快煮 按鍵



●數字顯示為飯煮好之剩餘時間。

快煮 快速煮飯請按 煮飯／快煮 2 次



●數字顯示為飯煮好之剩餘時間。

●快煮所需時間比一般煮飯快約10分鐘。
●什錦飯不可用快煮來操作。
●快煮的米飯會較硬。
●預約時，不能使用快煮功能。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●煮飯的方法（續篇）

選 單 的選擇

米 飯
水位基準 白米　選單 白米

胚芽米
水位基準 白米　選單 白米

●由於胚芽容易脫落，所以不要淘洗得太用力。

●儘量不要保溫。（會導致異味、鍋巴的現象）

發芽米
水位基準 白米　選單 白米　軟硬度 較軟

壽司米
水位基準 すし　選單 白米　軟硬度 標準

稀 飯
水位基準 稀飯　選單 稀飯

最多煮1.5杯米

●請勿使用（稀飯）以外的種類，會溢出。

●請勿保溫。（變成黏糊狀有損風味）

煮好時，請按 關／保溫 鍵停止保溫。

什錦飯
水位基準 白米　選單 什錦飯

糯米
水位基準 おこわ　選單 米飯　軟硬度 標準

●什錦飯、糯米飯最多煮6杯米

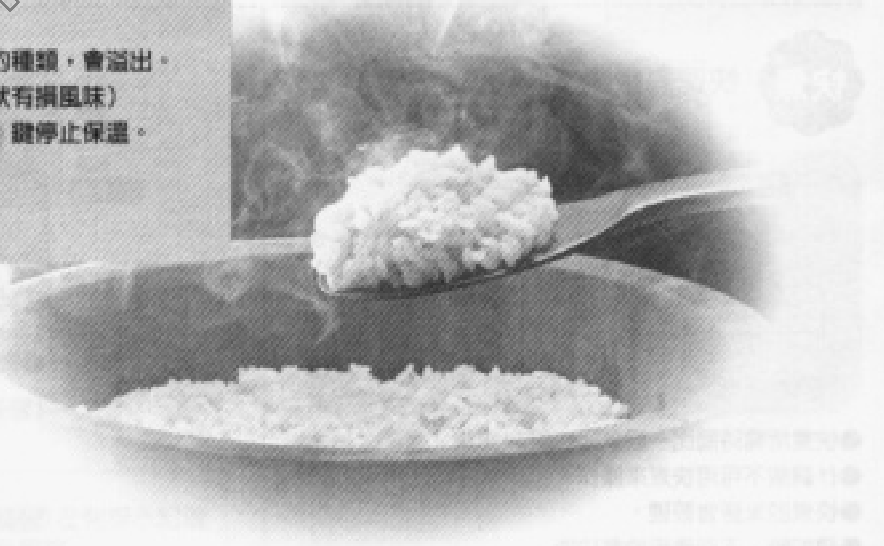
●添加料放在米上面。

（如果添加料太多，就不容易拌的均勻）

●不能預約。

（添加料經過預約時間，可能會沉澱或影響品質及風味）

●不要保溫。（會產生鍋巴或異味的現象）



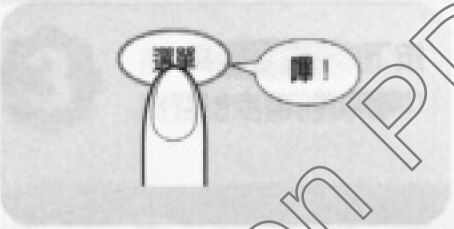
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

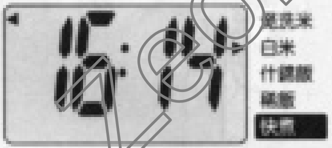
●以「1小時為單位」預約煮飯

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

例：想在 3 小時後吃飯時

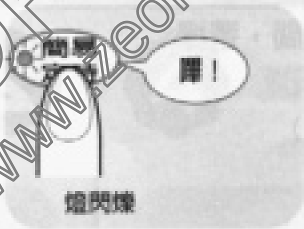
1 選擇 選單
P10～11頁 ❶～❸



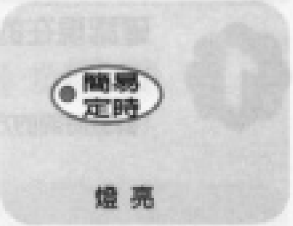


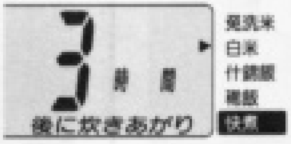
●依據個人喜好設定選單。
→10～11頁 ❶～❸
（什錦飯是不能用預約煮飯）

2 按下 簡易定時 鍵



5
秒
後
→





5
秒
後
→

●每按一次，會在1-12小時的時間單位內進行切換，因此可依照個人喜好設定時間。
（重返第 1 小時後，會出現「嗶」聲）

● 5 秒鐘後，會顯示出煮飯完成時間。

簡 易 定 時

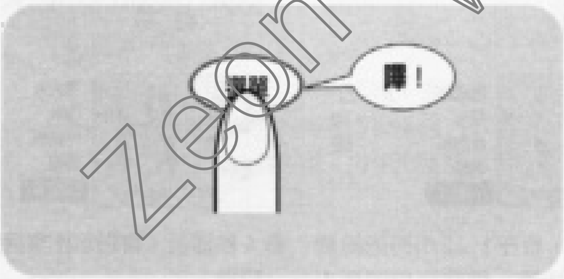
●可預約1-12小時（1小時為單位）後，完成煮飯。（但是糙米則為2-12小時後）
●不得用於放入材料或調味料的什錦．紅豆糯米飯等。（避免因調味料的沈澱或材料變味，而無法烹煮出美味的口感）
●要變更或取消預約時間時，則按下 關／保溫鍵。

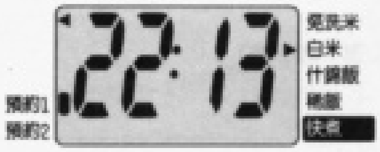
使用方法

●「配合吃飯時間」的預約煮飯

例：想在上午7:30分吃飯時

1 確認現在的正確時間，選擇 選單。
(調整時間的方法→P17)





●依據個人喜好設定選單。參照P10～11頁 1 ～ 3

●什錦飯不能用 預約1.2 按鍵。

2 按下 預約1.2 鍵
(調整時間的方法→P17)

●每按一次，就會反覆切換預約1←→預約2。

●事先將預約1設定為6:00；將預約2設定為18:00。

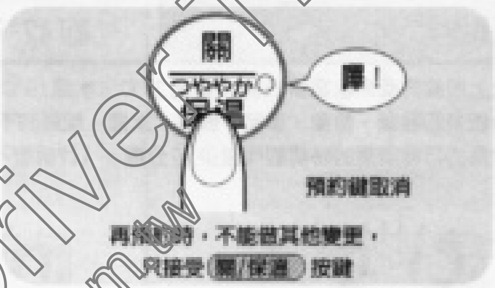
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

預　　約

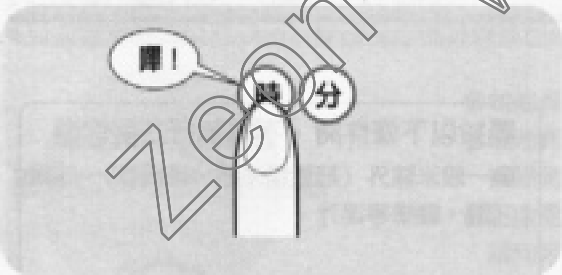
●完成預約的煮飯時間。
（中午12點會顯示12:00；凌晨12點會顯示0:00）
●可記憶預約1與預約2的設定時間。
●最長的預約時間可達1～23小時又50分鐘
（以10分鐘為單位）
●一旦設定預約後，下一次也會繼續已記憶之預約時間。
（選擇預約1或預約2後，只要按下煮飯／快煮鍵，就可預約煮飯時間）
●當稀飯的時間不足65分，糙米不足2小時，其他不足60分鐘時，就會進入立即煮飯模式。
●請設定目前正確的時間。當時間不準時，就無法在預約時間內完成煮飯。→P17
●夏天的預約時間，請設定在12小時內。
（若時間過長，會因水質改變，而出現異味）
●不得用於放入材料或調味料的什錦．紅豆糯米飯等。
（避免因調味料的沈澱或材料受損，而無法烹煮出美味的口感）
●處於預約狀態時，就不會顯示出現在的時刻。

變更預約的時間

要先按　關/保溫　才開始操作。



3 按下 時・分 鍵
調整想吃飯的時間



●每按下「時」鍵，會以1小時為單位繼續前進，按下「分」鍵則以10分鐘為單位前進。連續按下按鍵，則可快速變更時間單位。（返回0時，會出現「嗶」聲）

4 煮飯/快煮 按鍵

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●煮飯所需間參照表

		免洗米以外	免洗米
標準	一般	約43～50分	約42～47分
	較硬	約39～49分	約38～46分
	較軟	約45～52分	約44～50分
什錦飯		約43～52分	約42～49分
壽　司		約43～50分	約42～47分
稀　飯		約56～61分	約55～58分
糯米飯		約42～48分	

●以上所需時間係以電壓110V，室溫20℃、水溫18℃標準水位為基準。
●會依米的種類、份量、季節、保溫、水量、電壓的不同而有所差異。
●快煮的行程所需的時間約可減少10分鐘。（什錦飯不能使用快煮行程）

關於保溫

●保溫時間為24小時內。
（避免變黃、出現鍋巴、過於蓬鬆）
●顯示窗上的保溫經過時間，最多為24小時。超過時間後，即顯示目前的時間。
（持續保溫）
●確實關閉鍋蓋。
（避免乾燥、變色、出現異味）
●將剩餘的少量米飯，集中在內鍋的中央處。
（長時間保溫少量的米飯後，會出現過渡膨鬆的狀態）
●在保溫狀態下，倘若不小心拔除插頭後，需立即插入。
（避免溫度下降，出現水份、黏膩、異味）
●想在保溫狀態下，顯示出現在的時間時，則持續按二次 關／保溫鍵。
（請確認保溫顯示燈有無亮燈）

關於以下條件時，不得執行二度保溫

●一般米除外（紅豆糯米飯、稀飯等）、味噌湯、咖啡等湯汁。

●超過24小時
●冷飯
●帶湯汁的米飯
●沒有充分攪拌均勻的米飯
●放入飯杓時

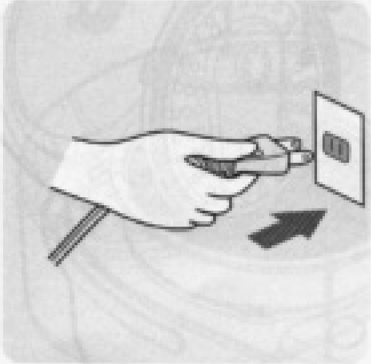
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●調整時間的方法

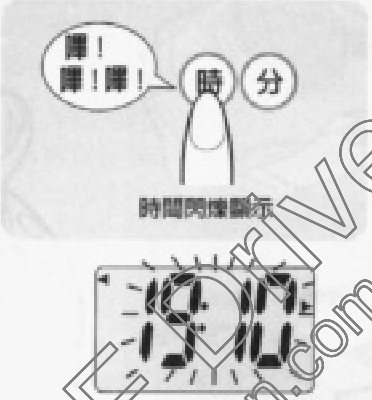
●時鐘會因室溫變化，而出現若干的時差。
●處於預約．煮飯．保溫狀態時，無法變更現在的時間。
●屬於24小時顯示的時鐘。（中午12點則顯示12:00；凌晨12點則顯示0:00）

例如：下午7:10調整為7:12的操作方法 [redacted]

1 插入電源插頭



2 時 按2次



分 按2次設定完成。

3 按下 時 與 分，設定時間

●持續按下，則可快速設定。
（恢復為0時則會出現「嗶」聲）
●調整時間後，則設定完成

內藏電池 （屬於消耗品） [redacted]

液晶的顯示面板
即使拔掉插頭，也能顯
示時間。

●電池壽命約4～5年（室溫20℃）。
●電池耗盡時
拔除插頭時，時鐘顯示與預約記憶等內容皆會消失。
●更換電池
請向電器行或量販店購買。
●更換電池後
插入插頭後，請調整現在時間與預約時間。

停電時（同於拔除插頭） [redacted]

煮飯中

●復電後，則繼續煮飯。

預約中

●復電後，則按照預約內容如期煮飯。

保溫（再加熱）中

●復電後，持續保溫（再加熱）。
（已變成冷飯時，則自動停止保溫）

在這個情況

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●保養....每次執行

拔除插頭，待本產品已冷卻後再進行保養。

蒸氣口

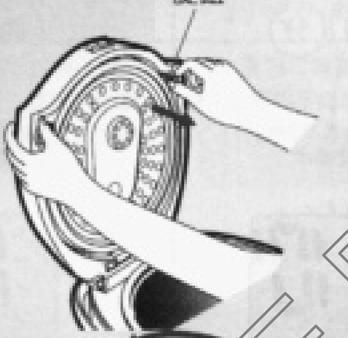
卸除放熱板、蒸氣匣後，用已充分擰乾的布擦拭乾淨。

放熱板

用廚房專用沙拉脫與海棉，仔細清洗乾淨。

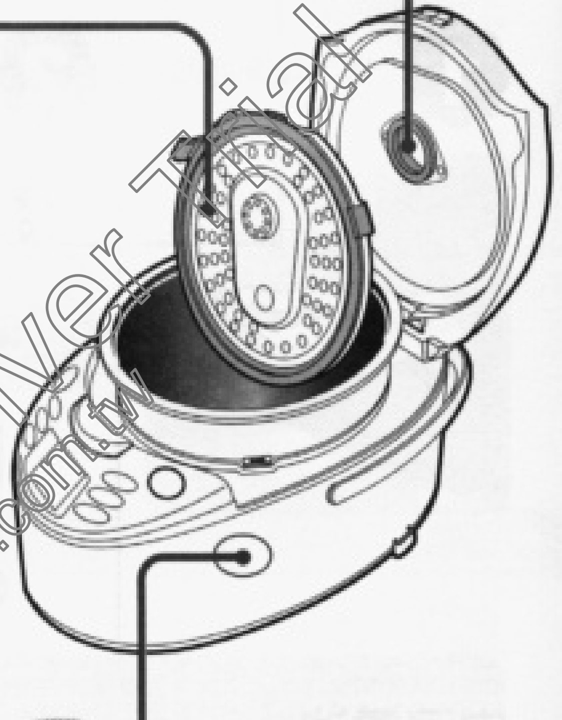
■卸除方式

單手按住鍋蓋，另一隻手將旋鈕拉向身前。



■安裝方法

1. 配合放熱板的▽箭頭與本體的△箭頭，將卡榫朝溝槽內插入。
2. 將上端用力插入，直到出現「喀吃」聲為止。



鍋底感測器

用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨，頑強汙垢則用細砂紙輕輕磨擦，再用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨。

內鍋·飯杓·飯杓架

●用廚房專用沙拉脫與海棉，仔細清洗乾淨。
●冷卻後再進行保養。

當內鍋有異味時

1. 內鍋裝約1/3的水，蓋上蓋子。
2. 炊飯/快煮 按鍵 按二次，把水煮沸。
3. 約15分鐘後，按 關/保溫。
4. 待水冷卻後，取出清洗乾淨。

※當內鍋已變形、磨損時，必須更換內鍋，請洽瑞林服務站。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

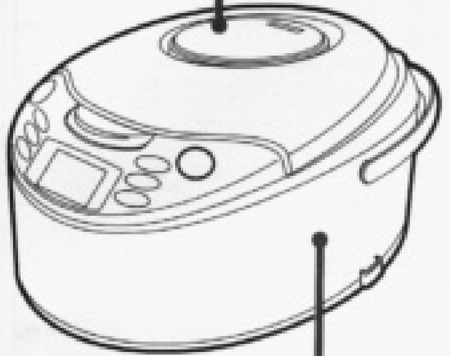
注意 請勿使用以下的物品 避免發生損傷、腐蝕、變色、龜裂

●揮發油、漂白水、去污粉、稀釋劑、酒精
●鐵刷、菜瓜布的尼龍面、棕刷

請勿直接用水清洗本產品。（避免故障）

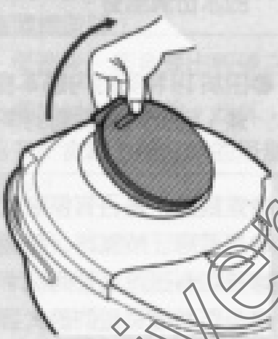
蒸氣匣・蒸氣匣襯墊

用海棉清洗後，瀝乾水份（為了保持美味，請仔細清洗乾淨）。
※請勿用菜瓜布的硬尼龍面進行刷洗。（避免刮傷）



■卸除方法

1. 拉出



2. 按下掛鉤，開啓蒸氣匣，再卸除蒸氣匣襯墊。

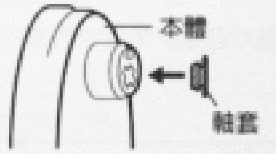
■安裝方法

2. 安裝蒸氣匣襯墊關閉蒸氣卡匣。

2. 直到出現「喀吃」聲響，再確認是否已安裝軸套。插入本體。

軸套的安裝方法

●已卸除時，請按照圖示的方式進行安裝。



（假如安裝錯誤，會造成水份溢出的問題）

本體

用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨

為了讓內鍋的氟加工常保耐用

■由於產品壽命會隨著經年累月的使用而逐漸減少，因此請細心使用。

●請勿使用金屬製之飯杓、打蛋器、陶器等器皿。
●不得使用醋。
●使用調味料後，立即清洗。
●不得使用漂白水。
●不得使用去污粉、鐵刷等。
●不用飯杓用力敲打內鍋的內側及邊緣。
●請勿將洗米籃放在內鍋上進行掏米或瀝乾水份。

●長時間使用後，會因水份或蒸氣而出現若干的顏色不均現象。
由於這並不會帶來使用上與衛生上的問題，敬請安心使用。
●當內鍋已變形或損耗時，請向服務站購買。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●故障了嗎？

委託修理之前，請仔細閱讀操作說明書，並檢查以下事項。

這個情況	檢查重點
●使用時有聲音	●「嗔」聲是讓內部熱氣，散發於外側的散熱扇音聲。 ●煮飯．保溫中所出現的「嘁嘁」「嘰嘰」聲等，因屬於IH特有的火力調整聲，並非故障。 ●「咕嚕咕嚕」聲是為了用強火煮出香Q可口的米飯，而出現的水份沸騰聲。
●完成時，米飯中央會凹陷	●由於IH特有的內鍋本身會發熱，並以包裹米飯的方式進行炊煮，因此內鍋周圍的米飯膨脹後就會出現這種情況，並非異常。
●無法煮飯 ●需延長時間 ●無法在預約時間裡煮飯	●煮飯時，是否有停電？ ●是否忘了按煮飯／加熱鍵？ ●是否有正確調整時間？→P17 ●是否超過煮飯的最大容量？
●水份溢出	●是否免洗米用水洗，使免洗米的水分含量增加。 ●是否白米煮免洗米？ ●是否已確實關閉鍋蓋？ ●是否已正確安裝蒸氣罩？→P19 ●內鍋邊緣與鍋蓋襯墊之間，是否夾有米粒等異物？ ●水量是否過多？當水量高於內鍋水位刻度的一半時，就會出現水份溢出的現象？ ●煮的份量是否超過最大煮飯量？ ●是否用其他功能來煮稀飯？
●按下煮飯／快煮鍵或關／保溫鍵，要過了一段時間後才會出現警鳴聲	●是否已安裝內鍋？
●蒸氣溢出	●鍋蓋襯墊上有無附著異物？ ●鍋蓋襯墊、蒸氣卡匣襯墊有無變形？ 更換時，請洽服務站。（需付費）
●保溫時，沾有水滴 水滴會滴落	●這是用來防止米飯乾燥，並非異常。 請將水份擦乾。
●插入插頭時，會出現光源	●為了對本體內部的電氣組件進行充電而流入的電流，因此並非故障。
●顯示窗上，出現「R1」字樣	●表示發生故障的內容。 請洽服務站。

這個情況	檢查重點
●米飯過軟或過硬	●是否有安裝蒸氣卡匣的狀態下煮飯？→P19 ●是否有正確測量米量或水量？（免洗米請用免洗米計量量杯） ●內鍋是否已水平放置？ ●請配合米的種類、硬度的喜好來控制水量。 ●是否用符合選單的水位刻度，來控制水量？ ●是否已正確選擇選單？ ●設定快煮・免洗米・飯會煮出較硬之米飯。
●無法順利煮出什錦飯	●是否有充分攪拌材料與米飯？此外，調味料是否已溶解？ ●材料量是否多於食譜上所介紹的用量？ ●水量是否過少？
●出現鍋巴	當符合以下情況時，就會出現鍋巴。 ●米飯攪拌不均勻。　●米粒浸泡在水中的時間過長。 ●炊煮胚芽米・什錦飯，或再加熱時。 ●內鍋外側或本體上，附著米粒等異物時。 當設定為鍋巴模式，或因煮飯量的緣故，就會讓鍋巴沾有些許的顏色，但這並不是異常。
●米飯有　異味 變黃 變硬	●是否有遵守保溫時間(24小時內)？ ●是否正確實關閉鍋蓋？ ●是否已正確安裝放熱板・蒸氣匣？→P19 ●內鍋邊緣與鍋蓋襯墊之間，是否夾有米粒等異物？ ●是否經常清理內鍋・放熱板・蒸氣匣？ ●是否在放入飯杓的狀態下，或冷飯狀態，或在熱飯中添加冷飯的狀態下進行保溫？ ●有無充分攪拌米飯？ ●是否有再加熱已冷掉的米飯，或重複再加熱？ ●內鍋是否沾有異味？→P18

●請勿在本產品內放置其他種類的內鍋，當水滴或米粒進入本體內時，請洽瑞林服務站。
倘若依據上述內容進行調查後，依舊無法解決問題時，請停止使用，並拔除插頭，
立即向服務站告知故障狀況與顯示窗上的英數字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）顯示內容。

※緊急處理方法：當發現產品冒煙異味時請立即拔掉電源線，並通知瑞林科技公司服務人員處理

※若電源線損壞時，必須由製造廠或有維修資格的人員更換，或通知瑞林科技公司服務人員處理，以避免危險。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

1.肉絲飯

選單-白米 熱量-1人份約342大卡

材料(4人份)

剛煮好的熱飯............4碗

豬肉薄片................100g

A { 酒....................2小匙
  胡椒....................少許 }

木耳....................6朵

榨菜....................40g

薑切細..................1大匙

B { 醬油..................2大匙
  酒....................1大匙
  糖....................2小匙 }

香菜......................少許

麻油....................2大匙

①.豬肉切絲，用A料浸泡。

②.木耳泡水，去掉蒂部，切成細絲。

③.榨菜洗淨切細後，泡水去掉鹽分，再濾乾水分。

④.鍋內加入2大匙麻油，再放薑絲,按1.2.3.材料依序下鍋，以B調味。

⑤.剛煮好的飯和④一起再燜2~3分鐘，起鍋後灑上香菜。

2.鮭魚飯糰

選單-白米 熱量-人份約185大卡

材料(4人份)

飯........................400g

鮭魚......................1片

梅........................1顆

紫蘇......................5片

白芝麻(炒過)..........1大匙

①.鮭魚烤過後，去魚皮、骨後弄碎。

②.梅子去籽拍平，剁碎，紫蘇切成細末，加入白芝麻三種混合。

③.飯拌入①.②料輕輕拌勻，分成4份捏成三角形即可。

3.烤飯糰

選單-白米 熱量-人份約175大卡

材料(4人份)

飯........................400g

A { 醬油..................2大匙
  米醂..................2小匙
  沙拉油....................適量 }

①.把飯捏成4個三角形的飯糰，放置15分鐘，使飯的表面略乾(避免在烤的過程中變形)。

②.烤網以大火加熱，塗上沙拉油，改中火再放飯糰烤約2~3分鐘，小心火候，以免焦黑。

③.刷毛沾A調料，重覆塗在飯糰上。

④.正反兩面反覆塗刷2~3次，直至香味溢出即可。

4.金槍魚(鮪魚)飯糰

選單-白米 熱量-人份約193大卡

材料(4人份)

米飯......................400g

金槍魚罐頭(90g)...........1/2罐

小黃瓜....................1/4條

海苔......................1/2大張

美乃滋....................1/2大匙

鹽.........................適量

胡椒.......................少許

①. 金槍魚罐頭瀝乾弄碎，小黃瓜切1公分長度，用鹽巴抓去掉水份，海苔切4等份條狀。

②.把金槍魚、小黃瓜、美乃滋充分拌在一起。

③.飯分成4份，手沾少許鹽、水，包入②料捏成三角形，把條狀海苔捲上即可。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

5.蟹肉泡飯

選單-白米 熱量-人份約221大卡

材料(4人份)

冷飯............................400g
蛋...............................2個
海苔高湯....................800C.C
鹽...............................適量
香菇............................4朵
醬油............................適量
金針菇.........................適量
蔥花............................適量
蟹腳............................8隻

①.冷飯過水、濾乾，海苔高湯煮開加入金針菇、香菇。
②.飯倒入高湯，煮開後加入蟹腳，加鹽、醬油、調味。
③.蛋打散，倒入鍋內，略煮開，灑上蔥花即可。

6.三色飯

選單-白米 熱量-人份約546大卡

材料(4人份)

米飯............................400g
雞肉............................100g
蛋...............................2個
A 砂糖.........................1大匙
　米酬.........................1/2大匙
　鹽............................1/6小匙
B 砂糖.........................1/2大匙
　醬油.........................1大匙
　米酬.........................1大匙
　薑末.........................1/2小匙
豌豆苗.........................適量
鹽...............................少許
生薑(醃).......................少許

①.蛋打散加入A料拌均。
②.快速炒A料，成粒狀即可。
③.絞肉加入B料，炒至醬汁剩1小匙備用。
④.豌豆苗用鹽水川燙。
取飯盒依序放入上述材料

7.韓國泡菜炒飯

選單-白米 熱量-人份約572大卡

材料(4人份)

冷飯............................400g
牛肉............................150g
砂糖............................1小匙
醬油............................2小匙
韓國泡菜.......................100g
小辣椒.........................適量
鹽...............................少許
胡椒............................少許
沙拉油.........................適量
醬油............................適量

①.牛肉切細，以砂糖、醬油醃過，小辣椒去籽，切碎粒。
②.冷飯鬆開。
③.鍋熱，加沙拉油，放入牛肉炒開，等牛肉變色再加入韓國泡菜、辣椒粒拌均。
④.飯倒入炒鍋，加鹽、胡椒調味、醬油少許沿炒鍋加入，增加香味。

※煮壽司飯的秘訣

◎醋..............使用上等的高級米醋，會更加的美味可口。

◎高湯............關東式的煮法是加入水和少量的酒而煮成。關西式則是利用海帶高湯而煮成。

◎調味醋.........使用鮪魚生魚片當作佐料的話，由於會抑制甜度，故應比上列的壽司飯少放一點糖。

◎攪拌調味醋時

* 飯應趁熱攪拌，味道比較容易滲透進去。
* 用扇子大力搧的話，色澤會變的比較漂亮。
* 將飯杓直立起來如同切割般地攪拌，避免米飯過黏。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

8.手捲壽司

選單-白米 熱量-人份約429大卡

材料(4人份)

米..............................3杯
酒..............................1大匙
調味醋 {米醋..............4大匙
糖..............................2大匙
鹽..............................1小匙}
海苔..............................適量
生魚片、魚卵、紫蘇、芥末
(材料可自行搭配)

①.米洗淨後濾乾。
②.內鍋放入米、酒、壽司、水位3的刻度拌均。
[選單]選白米+標準軟硬度，按煮飯鍵。
③.拌醋飯的容器先以醋水擦過，飯再倒入。
④.一面攪一面將調味料和飯充分拌均。
※適量醋飯平鋪海苔上再把材料捲入。

9.什錦飯

選單-什錦飯 熱量-人份約483大卡

材料（4人份）

米3杯 雞胸肉50g 紅蘿蔔中1/2條
油豆腐1個 水煮竹筍30g 乾香菇3朵
A：{薄鹽醬油..............2大匙
米醂..............................1大匙
酒..............................1大匙
鹽..............................1小匙}
雞湯顆粒適量
泡香菇湯汁
①.紅蘿蔔削皮、油豆腐川燙去油。
乾香菇用約500ml的水泡軟去蒂。
雞肉、竹筍切細絲。
②.米洗乾淨瀝乾。
③.內鍋放米，加入香菇湯汁至水位「白米」「3」，
再加入A攪拌。
④.料放在②上，選擇 什錦飯
⑤.煮好後整個攪拌一下。

10.蕃茄飯

選單-什錦飯 熱量-人份約478大卡

材料（4人份）

米..............................3杯
熟蕃茄中型..............2個
花椰菜..............2個份
鹽..............................1小匙
沙拉油..............1小匙
香料適量
①.蕃茄燙過剝皮，切成1.5cm左右塊狀。
②.米略洗過瀝乾。
③.內鍋放入米，加入附屬量杯3杯份的水，加鹽，
攪拌一下。蕃茄及花椰放在上面，表面弄平，
加入沙拉油，選擇 什錦飯
④.煮好後灑上香料。

11.蚵仔飯

選單-什錦飯 熱量-人份約452大卡

材料（4人份）

米..............................3杯
蚵仔..............................200g
鹽..............................少許
乾香菇..............................4朵
A：{薄鹽醬油..............2大匙
酒..............................2大匙
鹽..............................少許}
香菇浸泡湯汁
①.蚵仔放在篩子上灑鹽，篩子搖一搖，將黏稠汁液
去掉，用鹽水洗後瀝乾。
②.鍋子內倒入A調味料，放入蚵仔煮3-4分鐘，將蚵
仔及汁液分開放涼。
③.乾香菇用約500ml的水泡軟，去蒂切薄片。
④.米洗乾淨瀝乾。
⑤.內鍋放米，加入②的湯汁及泡香菇的湯汁，加水
至「白米」「3」的水位，攪拌一下。放上②蚵仔及
③香菇，選擇 什錦飯。
⑥.煮好後輕輕攪拌一下。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

12.鯛魚飯

選單-什錦飯　熱量1人約360大卡

材料（4人份）

米..............................3杯
昆布高湯..................500ml
鯛魚（魚肉）............240g
鹽 ....適量
A：醬油..................1大匙
酒..............................1大匙
米麟..........................1大匙
薑..............................1/2片

①. 鯛魚整隻切成8等份，輕輕灑鹽醃一下。
②. 鯛魚先烤一下，約8分熟取出。
③. 米洗乾淨瀝乾。
④. 內鍋放入③及昆布高湯，加水至「白米」「3」的水位，再加入A攪拌均勻。
⑤. ②擺在上面，再擺上切成薄片的薑片，選擇什錦飯。
⑥. 煮好後輕輕攪拌一下。
＊薑片依個人喜好加減。

13.豆腐飯

選單-什錦飯　熱量1人約477大卡

材料：（4人份）

米..................................3杯
木綿豆腐........................1塊
炒過的白芝麻...............1大匙
柴魚..................................5g
A：和風高湯顆粒.........2小匙
醬油..........................2大匙
鹽.........................1/2小匙

①.米洗乾淨瀝乾，放入內鍋，用附屬量杯加入3杯水。
②.豆腐瀝乾水分，直切成一半，再橫切成8等份。稍微重疊並排在內鍋的白米上。
③.芝麻先稍微剁過。
④. ②鋪滿柴魚，再灑入A調味料，選擇 什錦飯。
⑤.煮好後，將豆腐稍微攪拌弄碎，再加入剁過的芝麻。

14.蝦仁鮮菇飯

選單-什錦飯　熱量1人約593大卡

材料（4人份）

米..............................3杯
蝦子..........................20尾
草菇..........................1包
生香菇........................4朵
蘑菇..........................4朵
洋蔥..........................1/2個
紅蘿蔔........................1片
檸檬汁........................少許
橄欖油........................3大匙
白酒..........................2大匙
鹽適量
胡椒少許
高湯塊........................1/2個
荷蘭芹切丁

①. 蝦子剝殼，用竹籤挑掉腸泥。草菇去蒂泡軟。生香菇去蒂切成2-4塊。
②. 蘑菇去蒂切成一半，灑上檸檬汁。 洋蔥、紅蘿蔔切丁。
③. 平底鍋倒入橄欖油加熱，放入洋蔥、紅蘿蔔用中火炒。等香味出來後加入草菇、香菇、蘑菇拌炒。
④. 加入蝦子，倒入白酒、鹽、胡椒調味，放涼。
⑤. 米洗乾淨後水瀝乾。
⑥. 內鍋放入米、鹽，高湯塊弄碎加入，水加至「白米」「3」，拌勻。
⑦. 加入④的材料，選擇 什錦飯。
⑧. 煮好後攪拌盛盤，灑上芹菜丁。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

15.牛肉泡菜飯

選單-什錦飯　熱量1人約543大卡

材料（4人份）

米............................3杯

牛肉薄片...............150g

A
- 醬油......................1 1/2大匙
- 麻油......................1大匙
- 砂糖......................1 1/2小匙
- 蔥切碎......................1小匙
- 洋蔥絲......................1小匙
- 炒過的白芝麻..........1小匙

白菜泡菜......................60g

蘿蔔..............................80g

花生..............................20g

小辣椒..........................8根

B
- 酒.............................2大匙
- 醬油......................1 1/2大匙
- 鹽..........................1/3小匙

①. 牛肉切小片，加入A調味料。

②. 泡菜切適當大小。

③. 蘿蔔削皮先橫切3公分長，再直切寬1公分大小。

④. 米洗乾淨瀝乾。

⑤. 內鍋放米，加入B，加水至水位「白米」「3」，攪拌。

⑥. ①②③及花生放在上面，選擇 什錦飯。

⑦. 辣椒燙過瀝乾，切成2-3段。

⑧. 煮好後加入7.，再蒸10分鐘左右，整個攪拌一下。

16.海鮮拌飯

選單-白米　熱量1人約586大卡

材料(4人份)

糯米..................................2杯

白米..................................1杯

A
- 高湯塊..........................一塊
- 鹽..................................少許
- 胡椒................................少許

蝦子(中)..........................12隻

透抽................................適量

蛤蠣................................適量

蒜頭................................少許

花椰菜..............................適量

蔥..................................少許

B
- 酒..................................二湯匙
- 鹽..................................少許
- 胡椒................................少許

①.將糯米、白米洗淨濾乾放入內鍋，水位在「白米」「3」的刻度，放置約一個小時。 再加入A的材料混合,選單選擇「白米」煮飯。

②.將蝦子去殼、透抽洗淨切1公分大小，再將B的材料加入。

③.將蛤蠣洗淨，把花椰菜洗淨加入少許鹽巴，再將蒜、蔥切絲。

④.先將蒜爆香加入蛤蠣大火快炒，再將花椰菜、蝦子、透抽放入快炒

⑤.待飯煮好後

⑥.將炒好的佐料放入電子鍋內蒸10分鐘

⑦.再放入盤子中最後灑上蔥絲

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

17.稀飯

選單- 稀飯　熱量1人份約134大卡

材料(4人份)

白米...................................1杯

①. 4人份白米洗淨後將水濾乾(輕輕的用水清洗2~3次)

②. 將白米放置內鍋，水位在「稀飯」「1」的刻度

③. 選單選擇「稀飯」

18.胚芽米飯

選單-白米　熱量1人約398大卡

材料(4人份)

胚芽米...............................3杯

①. 4人份胚芽米洗淨後將水濾乾(盡量不要將胚芽洗掉，輕輕的用水清洗2~3次)

②. 將胚芽米置於內鍋，水位在「白米」「3」的刻度

③. 選單選擇「白米」

④. 米飯煮好後再充分攪拌。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

規格

機型		NJ-EM18
電源		交流110V 60HZ
消費電力（W）	煮飯時	1220
	保溫時	32
煮飯容量（最小~最大）（L）	白米.免洗米.胚芽米.發芽米	0.18～1.8（1～10杯）
	什錦飯	0.18～1.08（1～6杯）
	糯米飯	0.36～1.08（2～6杯）
	壽司	0.54～1.8（3～10杯）
	稀飯	0.09～0.27（0.5～1.5杯）
	快煮	以最大炊飯容量的60%為上限
電源線長度（m）		1m（自動捲線）
外觀		281x366x234
重量（kg）		5.0
構造		●預約設定煮飯．自動二度炊 ●附安全裝置（底部感應＋溫度保險絲） ●遠赤球面厚釜 ●時間記憶設定 ●全年均一保溫

●保溫時的消耗電力，是在電壓110V，室溫20°C的平均消耗電力。
●關掉保溫時消耗電力約1.5W(有插上電源時)

瑞林公司全省聯絡站　歌林售後服務保證　授權 瑞林科技服務公司 執行　售後服務專線：0800-066-628

台東	(089)327-377	台東市永福路145號
花蓮	(03)8539-191	花蓮縣吉安鄉吉興路1段234號
羅東	(03)9543-248	宜蘭縣羅東鎮興東南路35之1號
基隆	(02)2424-8916	基隆市中船路112巷24號
松山	(02)2769-8800	台北市松隆路119-3號
北北	(02)2595-2113	台北市敦煌路205號
北西	(02)2303-2814	台北市和平西路2段92-1號
中和	(02)2244-5628	台北縣中和市板南路112號
三重	(02)8287-6869	台北縣三重市溪尾街14號
板橋	(02)2274-2008	土城市學府路1段189巷11弄2號
桃園	(03)428-7001	桃園縣中壢市新興路286號
新竹	(035)236-370	新竹市和平路147號
苗栗	(037)321-221	苗栗市至公路403號
中港	(04)2350-4471	台中市工業區20路39號
台中	(04)2241-3763	台中市北屯路427-3號
彰化	(04)751-3774	彰化市中山路1段123號
南投	(049)2233-483	南投市中興路346號
北港	(05)773-2938	雲林縣北港鎮華勝路143號
嘉義	(05)268-6574	嘉義縣水上鄉柏溪村136號
新營	(06)632-3714	新營市民榮里和平路6-1號
台南	(06)280-4061	台南市文成路757號
岡山	(07)697-4493	高雄縣路竹鄉環球路459號
高雄	(07)761-2976	高雄市光華一路148-2號
建國	(07)747-0710	高雄縣鳳山市中山西路27號
忠孝	(08)732-5225	屏東市忠孝路124號
澎湖	(06)921-1099	澎湖縣馬公市西文里173號

三菱電子鍋　100% 日本原裝進口　生產國：日本

歌林股份有限公司　歌林是通過 ISO 9000 國際品質認證合格的廠商
歌林網站：http://www.kolin.com.tw　消費者諮詢專線：0800-231-758
總　公　司：台北市重慶南路一段86號10樓（歌林商業大樓）TEL:(02)2314-3151

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw